



COUPE-LÉGUMES CA-31

Production jusqu'à 450 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 1 vitesse + une goulotte universelle.

Une coupe parfaite

- ✓ Réglages d'une grande précision afin d'obtenir une coupe uniforme et à la qualité excellente.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes différentes.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle.
- ✓ Moteur asynchrone de grande puissance.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Tableau électronique de commandes très intuitif.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à 1 vitesse.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.
- ✓ Tête universelle.

OPTIONS

- Goulotte cylindrique pour des produits allongés.
- Disques et grilles.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.

ACCESSOIRES

- Disques FCC
- Disques FCO
- Grille à frites FFC
- Grilles à macédoine FMC
- Disques FCE
- Goulotte à tubes
- Kit de disques et grilles - Heavy Duty
- Porte-disques/grilles
- Socle-chariot
- Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine
- Disques FC-D
- Disques râpeurs SH
- Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty
- Nettoyeur grilles universel QC-U

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 150 kg - 450 kg

Dimensions bouche: 136 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365 rpm

Puissance

Monophasé: 550 W

Triphasé: 550 W

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures

Largeur: 389 mm

Profondeur: 405 mm

Hauteur: 544 mm

Poids net: 21 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

435 x 430 x 600 mm

Volume emballé: 0.11 m³

Poid brut: 25.5 / 27 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1050701 Coupe-légumes CA-31 230-400/50/3N (TRIPHASÉ)

1050700 Coupe-légumes CA-31 230/50/1 (MONOPHASÉ)

1050702 Coupe-légumes CA-31 120/60/1

1050705 Coupe-légumes CA-31 220/60/1

1050707 Coupe-légumes CA-31 220-380/60/3N

1050712 Coupe-légumes CA-31 230/50/1 UK

1050703 Coupe-légumes CA-31 CP 120/60/1

1050714 Coupe-légumes CA-31 CP 230/50/1 UK

1050715 Coupe-légumes CA-31 CP 230/50/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



fiche commerciale
mise à jour 11/04/2025

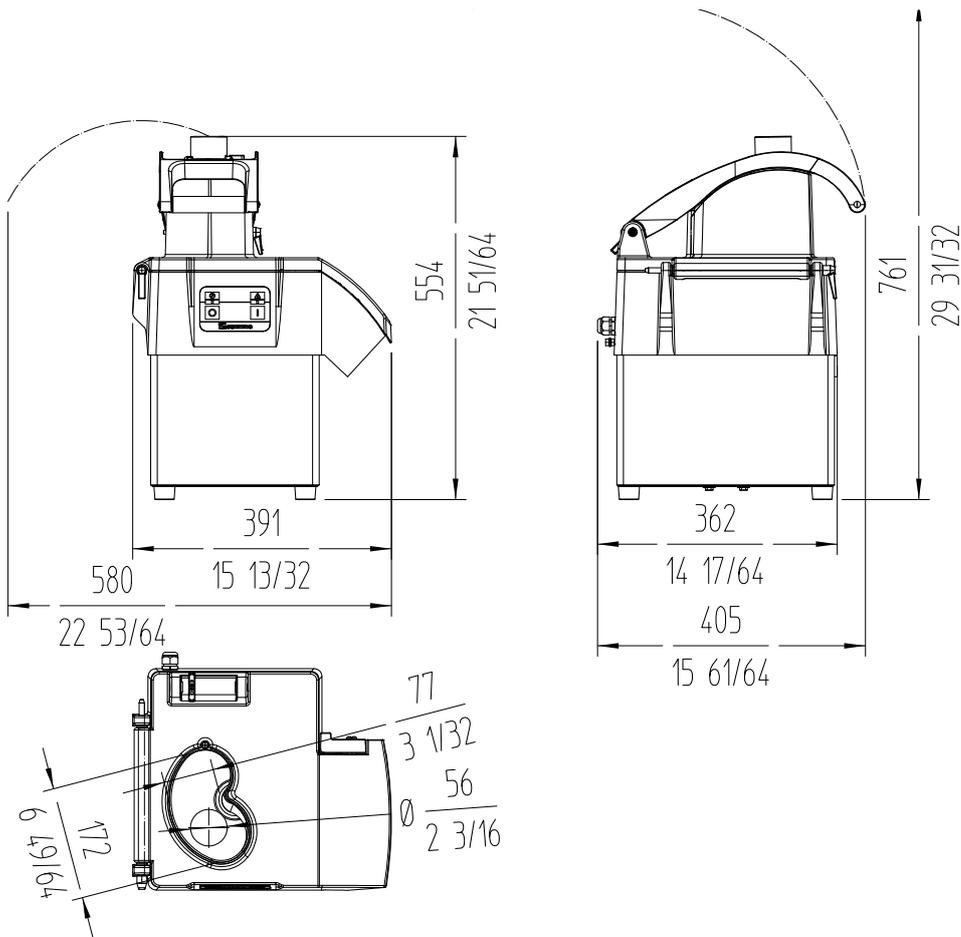


COUPE-LÉGUMES CA-31

Production jusqu'à 450 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES



FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 11/04/2025